



RATARAURA 2013

BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE
Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)

RATARAURA 2013

BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)

VITIGNO

Barbera 100%

GRAPE VARIETY

Barbera 100%

VIGNETO

Vicario e Gaggero
(Carpeneto, Alto Monferrato, I)
5000 viti ca per ettaro
Età tra gli 11 e i 43 anni

VINEYARD

Vicario and Gaggero
(Carpeneto, Alto Monferrato, I)
5000 vines ca per hectare
Age between 11 and 43 years

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, controspalliera

TRAINING SYSTEM

Guyot, upwards-trained vertically-trellised

TERRENO

Franco, a prevalenza limo-argillosa

SOIL

Silt/clay mix

ALTITUDINE

270 m s.l.m.

ALTITUDE

270 m above sea level

ESPOSIZIONE

E/O, su di un pianalto

EXPOSURE

E/W, on a small plateau

RESA PER ETTARO

65 Q ca

YIELD PER HECTARE

65 Q ca

VENDEMMIA

Manuale in piccole cassette,
prima decade di ottobre

HARVEST

Handly picked in small crates,
first days of October

MACERAZIONE/FERMENTAZIONE

In vasche di acciaio, con uso esclusivo
di lieviti selvaggi

MACERATION/FERMENTATION

Stainless steel tanks, indigenous
yeasts only

MATURAZIONE

22 mesi, in giare di terracotta, botti, tonneaux
e barriques prevalentemente
non di primo passaggio

AGING

22 months, in terracotta amphoras,
large wooden barrels, tonneaux and barriques
mainly not of first passage

DATI ANALITICI

Acidità totale: 9,44 g/l
Acidità volatile: 0,66 g/l
Zuccheri riduttori: 1,1 g/l
Estratto non riduttore: 29,8 g/l
Titolo alcolometrico: 14,22% vol

ANALYTICAL DATA

Total acidity: 9,44 g/l
Volatile acidity: 0,66 g/l
Reducing sugars: 1,1 g/l
Dry extract: 29,8 g/l
Alcoholic content: 14,22% vol

SOLFITI

Inferiori a 50 mg/l

SULPHITES

Less than 50 mg/l

N° BOTTIGLIE

2933 imbottigliate a settembre 2015

NR. BOTTLES

2933 bottled in September 2015



STRADA CASCINA ROCCO 500
15071 CARPENETO (AL) - ITALY - TEL +39 0143 1870034 - 0143 85492
INFO@ROCCODICARPENETO.IT - ROCCODICARPENETO.IT